Мясорубка HNC EK-32

Основные характеристики

Производительность 600 кг/ч Набор ножей и решеток есть

Скорость оборотов 210 об/мин

Напряжение 220 В (380 В) опционально

Мощность2.2 кВтШирина330 ммГлубина860 ммВысота400 ммВес (без упаковки)72 кгВес (с упаковкой)82 кгСтрана-производительТурция

Описание

Профессиональная мясорубка HNC EK-32 предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли.

Особенности:

Прямое и реверсивное движение

Редуктор в масляной ванне с зубчатыми колесами

Корпус и поддон из высококачественной нержавеющей стали модели AISI304

Корпус, шнек, зажимная гайка из стали с хромированным покрытием

Разбираемый для чистки узел измельчения

Узел измельчения из нержавеющей стали

Толкатель из полиэтилена

Дополнительные характеристики:

Диаметр отверстий решетки: 4,5 мм Габариты в упаковке: 360x880x470 мм

Опции (приобретаются отдельно):

Полностью из нержавеющей стали